

# Embocadero Viña El Aguila



Embocadero Vina el Aguila fra Ribera del Duero er lageret i 16 måneder på nye franske egetræsfade og dermed betegnelsen Crianza.

Vinen er rubinrød, med stor aroma og elegance. I smagen oplever man kirsebær, krydderier og en snert af chokolade. Ved første mundfuld fornemmer man elegancen af blid fermentering – en vin med stor oplevelse – det er ikke uden grund den har modtaget

**91 Robert Parker Point.**

Vinen er lavet 100% af Tempranillo druen og alle druer kommer fra stokke der er over 60 år gamle.

***Vinavisen skriver:***

***“Der er sol og varme og gode druer i denne rødvin. Den har en vis tørhed, som er god til kraftige kødretter, men også en lille sødme, markant kryddring - peber - gode tanniner og et strejf af fad. Ikke en elegant vin, men robust og flot.”***